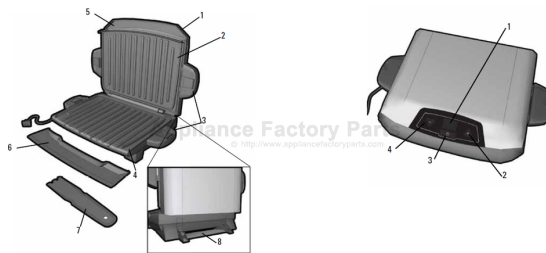


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



George Foreman GR72RTP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR72RTP](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245



For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Model
Modelo

GR72RTP

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

TAMPER-RESISTANT SCREW

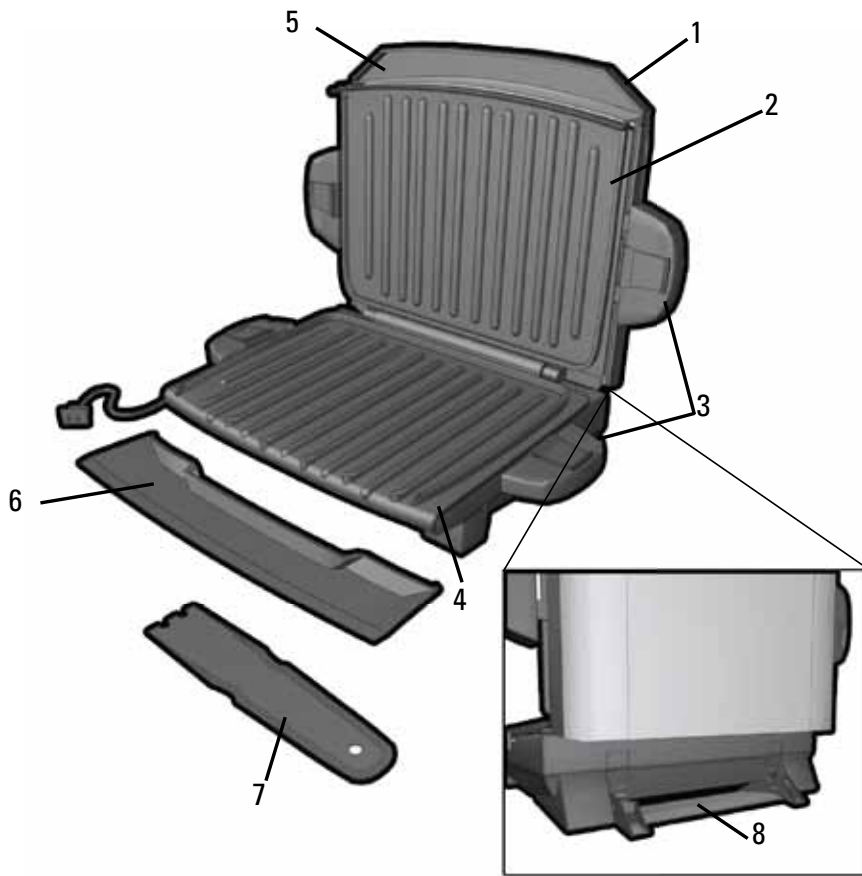
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the screw from the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long power-supply cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord should be at least as great as the rating of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not hang from the edge of a table or tabletop where it can be pulled on by someone sitting at the table.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, an authorized service technician, or in Latin America by an authorized service technician.

Product may vary slightly from what is illustrated



A1

- 1. Lid
- † 2. Removable plate (upper) (Part # GR72RTP-01)
- 3. Plate release handles (both sides)
- † 4. Removable plate (lower) (Part # GR72RTP-02)
- 5. Handle
- † 6. Drip tray (Part # GR72RTP-03)
- † 7. Spatula (Part # GR72RTP-04)
- 8. Adjustable angle bar

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



A2

- 1. Digital display
- 2. Increase (+) button
- 3. Power (⏻) button
- 4. Decrease (-) button

How to Use

This product is for household use only.

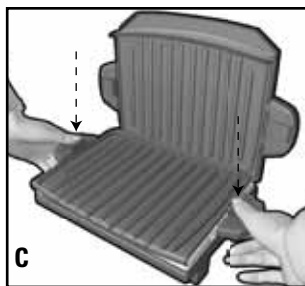
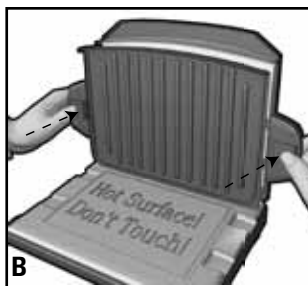
GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information about your new grill, go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACHING THE GRILL PLATES

Important: This appliance must always be used with both grill plates securely attached.

1. Securely attach top and bottom grill plates using the plate release handles on each side of the plates (**B and C**). Press the buttons in the center of both release handles, set the plate on the grill, then release the buttons..



Hint: When the grill plates are properly attached, there will be no space between the top and bottom release handles when the grill is closed.

2. Place the drip tray under the front of the grill.



3. Use the adjustable angle bar at the back of the grill to set the grill to a sloped or flat position (**D**).

Hint: We recommend using the sloped position for grilling meats, fish and poultry, to allow the fat and grease to drain off. Use the grill in the flat position for hot sandwiches and Panini.

PREHEATING THE GRILL

1. Close the lid.
2. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The digital display will show a red dotted line.

3. Press the power (Ⓢ) button just below the display.
4. Tap the increase (+) button to select the desired temperature. See the temperature chart on pages 8 -10 for suggested temperatures.

Note: The temperature range is from 300°F to 450°F.

Note: As the grill preheats the selected temperature will be shown on the display.

5. When the grill reaches the selected temperature, the display will stop flashing on the display.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the lid.

2. Before first use, lightly oil the cooking plates.

Important: Aerosol cooking spray should not be used. Only use oil. Do not use aerosol cooking sprays that allow the spray to come out of the nozzle. This can damage the grill plates and reduce their efficiency.

Tip: You can season foods before placing on the grill. Do not use too much excess marinade to drip from the food before grilling.

4. Carefully place food on the bottom grill plate.

Note: This grill usually accommodates 2 to 3 servings.

5. Close the lid.

6. Allow food to cook for the desired time. If you are grilling multiple items, see the cooking chart.

Note: Use the suggested cooking times found in the cooking chart.

Important: Do not leave the appliance unattended.

2. Light pressure can be used on the handle to lift the lid. This feature is especially handy when preparing large pieces of meat and poultry.

Important: Do not use heavy pressure on the handle.

3. After selected time, your food should be done. Turn the grill off and lift the lid.

4. Remove the cooked food using the plastic spatula.

Note: Always use silicone, heatproof plastic, or wood on the nonstick surface. Never use metal skewers or tools.

5. Press the power (Ⓢ) button to turn the appliance off.

Important: The heat continues to be ON until the grill is unplugged.

6. Allow the drip tray to cool before removing it. Empty the drip tray after each use.

Caution: Do not remove the grill plates while the grill is hot. Allow the grill to cool to room temperature before removing the grill plates.

AUTOMATIC SHUTOFF

This grill features an automatic shutoff function. When the grill is in the automatic shutoff mode, the display will continue show the set temperature. The grill will turn off automatically and the display will show a red dotted line.

GRILLING CHART**MEATS, POULTRY, FISH AND SANDWICHES**

The following chart is meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend on the thickness and cut being used. Use a cooking thermometer to test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TEMP.	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT			
Hamburgers (5 oz.)	425°F	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (5 oz.)	425°F	5 – 6 minutes	Cooked to medium (160°F)
Sliders (2½ oz., ea.)	375°F	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
Flank steak (¾ lb.)	425°F	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	425°F	3 – 5 minutes	Cooked to medium (160°F)
NY strip steak or shell steak (6 oz.)	425°F	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	425°F	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Beef kabobs	425°F	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	400°F	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork tenderloin (10 – 12 oz.)	350°F	7 – 9 minutes	Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	425°F	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F

FOOD	COOKING TEMP.
MEAT	
Sausage, link or patty	325°F
Bacon	325°F
Hot dogs	350° F
Lamb chops, loin	375°F
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	375°F
Chicken tenderloins, 4 to 6 pieces	375°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	375°F
Turkey burgers (5 oz.)	400°F
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	400°F
Trout fillet (6 oz.)	375°F
Salmon fillet (8 oz. pieces)	375°F
Salmon steak (8 oz.)	400°F
Tuna steak (6 oz.)	400°F
Shrimp	400°F
SANDWICHES	
Grilled cheese	350°F
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	350°F
Wraps	350°F

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting into the center of the food being cooked; make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
	160°F	71°F	170°F	77°C
Beef / Lamb / Veal			170°F	77°C
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Pork			160°F	71°C
Reheated cooked meats and poultry			165°F	74°C

GRILLING CHART

FRUITS AND VEGETABLES

The following chart is meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TEMPERATURE	GRILLING TIME
Asparagus spears	350°F	3 – 4 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	350°F	3 – 4 minutes
Mushrooms , thickly sliced	350°F	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	375°F	4 – 5 minutes
Potato slices, ½-inch	375°F	4 – 5 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	375°F	4 – 5 minutes
Zucchini slices, ½-inch	375°F	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	350°F	3 – 4 minutes
Fresh thickly sliced oranges	350°F	3 – 4 minutes

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, preheat the grill.
- Do not overfill the appliance; it will hold 2 to 3 lbs of food.
- When first cooking a particular food, check for doneness at the suggested time; if necessary, adjust the cooking time.
- If cooking more than one piece of food, try to cook them together.
- Remember that since the grill is cooking from both sides, the cooking time will be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. For service, contact a qualified technician or service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.
- Important: Heating elements will continue to heat up for 15 minutes after the appliance is unplugged.**
2. Place drip tray under front of grill (**see illustration A**) to catch any excess fat and food particles left on the grill. Wipe plates dry with a paper towel or clean cloth. Do not wash counter when plates are removed.
3. Using the plate release handles, remove plates. Wash plates in warm, soapy water; dry thoroughly.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.
5. Reinstall grill plates (**see illustrations B and C**) to grill body.

Note: Removable grill plates are also dishwasher safe. If using a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side. Oxidation can be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubbing pad on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads to clean any part of your grill; use only nylon or non-abrasive pads.

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp cloth.
- Important: Do not immerse body of grill in water.**
8. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handles when closing to avoid closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching the non-stick surface of the grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
The grill marks are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill fully before cooking any foods.
There is food buildup on the grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use a nylon scrubbing pad and hot soapy water to clean the plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean the grill plates
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use COOKING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into a working outlet and the power (⏻) button has been turned on.
My grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

RECIPES

CHURRASCO

- 1 tsp. Adobo seasoning mix
- 1 tsp. instant minced onion
- ½ tsp. dried pepper flakes
- ½ tsp. garlic pepper
- ¾ lb. skirt steak

Preheat grill to 425°F.

Meanwhile, in a small bowl, combine sea of steak. Refrigerate while the grill continues. Grill 3 to 5 minutes, to desired doneness. Slice into strips to serve. Makes 2 servings.

GRILLED LAMB CHOPS WITH PINAPPLE

- ½ cup cubed fresh mango
- ½ cup cubed fresh pineapple
- ¼ cup diced shallots
- ¼ cup diced red pepper
- 2 tbsp. chopped Italian parsley
- 1 tsp. sugar
- ½ tsp. garlic pepper
- ¼ tsp. ground cumin
- ¼ cup fresh lime juice
- 4 lamb chops, cut 1¼ inch thick (about 1 lb)
- Olive oil
- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper

Preheat grill to 425°F.

In a small bowl, combine first 9 ingredients and set aside.

Brush chops with olive oil and season with chops on preheated grill.

Close lid and cook lamb chops for 12 minutes.

Remove lamb chops to a serving platter. S

Makes 4 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA FOREMAN

¼ cup egg beaters

¼ cup milk

¼ tsp. salt

4 slices white bread

1 tbsp. honey mustard

4 oz. sliced ham

4 oz. sliced low-fat Swiss cheese

4 oz. sliced turkey

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, in glass pie plate or shallow dish, combine egg beaters, milk and salt; blend well.

Place 2 slices of bread on cutting board, spread honey mustard on bread. Top each slice of bread with ham, cheese and turkey. Cover with remaining slices of bread. Dip sandwiches into egg mixture and turn to coat both sides.

Place on preheated grill and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICH

¼ cup pineapple preserves

¼ cup chopped canned peaches

1 tbsp. finely diced candied ginger

4 slices sourdough bread

4 oz. thinly sliced ham

4 oz. brie, sliced

2 tbsp. melted butter

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, in small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

TURKEY SALSA ROLL

¼ cup packaged salsa

1 tbsp. minced purple onion

1 tbsp. chopped cilantro

2 large tomato wraps

4 oz. sliced turkey

4 oz. shredded Monterey Jack cheese with

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, in small bowl, combine salsa,

Place wraps on cutting board, spread salsa, turkey and cheese. Fold in sides and roll-up. grill and close lid. Grill 3 minutes or until w

Makes 2 sandwiches.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato (con excepción de las placas removibles) en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que las placas desmontables estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (0) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando esté apagado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Este aparato eléctrico es para su uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos con enchufe polarizado)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo para enchufes polarizados). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese de que el enchufe polarizado se inserte en un solo sentido. Si el enchufe no encaja, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista para esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de lesiones por un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior ni las piezas reparables por el consumidor. Toda reparación debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable de extensión a fin de reducir el riesgo de tropezar o de caídas.
- b) Existen cables eléctricos más largos y se puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser al menos el mismo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable debe tener tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en el mostrador o de la mesa, para evitar que se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A1

1. Tapa
- † 2. Placa removible (superior) (Pieza # GR72RTP-01)
3. Asas de liberación de las placas (a ambos lados)
- † 4. Placa removible (inferior) (Pieza # GR72RTP-02)
5. Asa
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza # GR72RTP-03)
- † 7. Espátula (Pieza # GR72RTP-04)
8. Barra angular ajustable

Nota: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor



A2

1. Pantalla digital
2. Botón de aumentar (+)
3. Botón de funcionamiento (⏻)
4. Botón de disminuir (-)

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

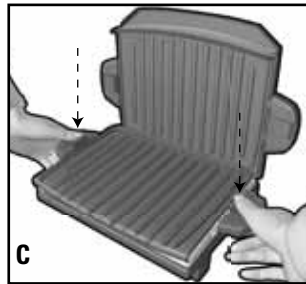
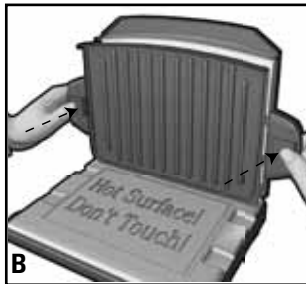
PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional acerca de su parrilla.
- Lave todas las partes removibles como se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Limpie las placas de la parrilla con un paño o esponja húmedos para retirar todo el polvo. Séquelas con un paño suave o papel toalla.
- Seleccione un lugar donde se va a utilizar la unidad, dejando suficiente espacio entre la parte de atrás de la unidad y la pared para permitir que el calor fluya sin causar daños a gabinetes o paredes

PARA ASEGURAR LAS PLACAS A LA PARRILLA

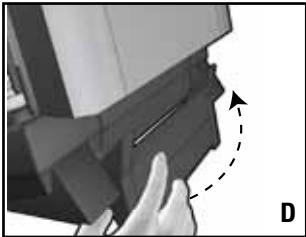
Importante: Este aparato siempre debe usarse con ambas placas bien aseguradas.

1. Asegure la placa superior y la inferior usando las asas de liberación de las placas a cada lado de las mismas (**B y C**). Oprima el botón en el centro de cada asa de liberación, luego deje de oprimirlo.



Consejo: Cuando las placas de la parrilla están aseguradas correctamente, al cerrar la parrilla no quedará espacio entre las asas de liberación superiores y las inferiores

2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla.



3. Use la barra angular ajustable en la parte de atrás de la parrilla, para ajustarla en posición inclinada o plana (**D**).

Consejo: Le recomendamos utilizar la posición inclinada para asar carnes, pescado y aves y así permitir que la grasa se escurra. Use la parrilla en posición plana para hacer sándwiches calientes y Panini.

PARA PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierre la tapa.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un toma corriente. La pantalla mostrará una línea de puntos rojos.
3. Presione el botón de funcionamiento (⏻). Aparecerá "300".
4. Toque ligeramente el botón de Aumentar (⏮) (ver TABLA PARA ASAR en las páginas 22, 23 y 24).

Nota: El rango de temperatura es de 300° F a 450° F. La temperatura dejará de aparecer intermitente en la pantalla digital.

Nota: Mientras la parrilla se calienta, la temperatura dejará de aparecer intermitente en la pantalla digital.

5. Cuando la parrilla alcance la temperatura deseada, toque el botón de funcionamiento (⏻). La temperatura dejará de aparecer intermitente en la pantalla digital.

PARA ASAR

1. Usando una agarradera, abra la tapa cuidadosamente.
2. Antes del primer uso, si lo desea, úntele a la parrilla un aceite vegetal.

Importante: No deben usarse atomizadores de aceite antiadherente. Los químicos que permiten que el aceite acumule sobre la superficie de las placas de la parrilla pueden causar daños.

Consejo: Usted puede sazonar los alimentos antes de cocinarlos. Si los alimentos se han adobado, permita que el exceso de adobo se seque antes de colocarlos sobre la parrilla.

3. Cuidadosamente coloque los alimentos sobre la parrilla.

Nota: Esta parrilla usualmente acomoda de 2 a 3 libras de alimentos por cocción.

4. Cierre la tapa.
5. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo que aparece en un reloj automático de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en la tabla de las páginas 22-24.

Importante: No deje el electrodoméstico desatendido.

6. Puede aplicar ligera presión sobre el asa de la parrilla para que los alimentos se cocinen a su gusto. Esta función es especialmente útil para cocinar una plancha y al asar pedazos de carne o aves.

Importante: No aplique presión fuerte sobre la parrilla.

7. Luego de transcurrido el tiempo seleccione el botón de funcionamiento (⏻) y la agarradera, cuidadosamente abra la tapa.
8. Retire los alimentos cocinados usando la agarradera.

Nota: Siempre utilice utensilios de silicona, plástico o madera para evitar rayar la superficie antiadherente. Evite usar cuchillos de metal.

9. Presione el botón de funcionamiento (⏻) para cerrar la parrilla.

Importante: El calor se mantiene ENCENDIDO hasta que el botón de funcionamiento (Ⓢ) se oprime o se desenchufe la unidad.

10. Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de la parrilla. Lávela y séquela luego de cada uso.

Precaución: No retire las placas de la parrilla cuando la unidad esté caliente. Siempre permita que las placas se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas o limpiarlas.

APAGADO AUTOMÁTICO

Esta parrilla cuenta con una función de apagado automático. Si la unidad se deja desenchufada y ENCENDIDA, la pantalla continuará mostrando la temperatura ajustada. Luego de una hora, la parrilla se apagará automáticamente y la pantalla mostrará guiones.

TABLA PARA ASAR

CARNES, AVES, PESCADO Y SÁNDWICHES

La siguiente tabla se debe usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan una parrilla llena de alimentos. El tiempo de cocción dependerá del grosor y el corte de carne que se use. Use un termómetro de cocina para revisar si los alimentos están hechos. Si la comida necesita cocinarse por más tiempo, revísela periódicamente, para evitar cocinarla demasiado.

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesas (5 oz.)	425° F	4 – 6 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio (160° F)
Hamburguesas congeladas (5 oz.)	425° F	5 – 6 minutos	Cocinar a temperatura media (160° F)
Mini-hamburguesas (2½ oz., cada una)	375° F	3 – 4 minutos	Cocinar a 145° F
Bistec de flanco (¾ lb.)	425° F	6 – 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Bistec de falda (½ lb.)	425° F	3 – 5 minutos	Cocinar a termino medio (160° F)
Bistec corte NY o shell steak (6 oz.)	425° F	5 – 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Filete de res (5 oz.)	425° F	4 – 6 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Chuletas de cerdo, sin hueso	400° F	5 – 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a 160° F

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	
CARNE		
Filete de cerdo (10 – 12 oz.)	350° F	7 –
Filete de cerdo, con hueso	425° F	4 –
Filete de cerdo ahumado, sin hueso	325° F	4 –
Salchicha	325° F	5 –
Tocino	325° F	6 –
Perros calientes	350° F	4 –
Chuletas de cordero, filetes	375° F	7 –
AVES		
Pechuga de pollo, sin hueso, ni piel (8 oz.)	375° F	10 –
Filete de pollo, de 4 a 6 pedazos	375° F	4 –
Filete de pavo (¾ lb.)	375° F	9 –
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	400° F	4 –
PESCADO		
Filetes de tilapia (6 oz., cada uno.)	400° F	5 –
Filete de trucha (6 oz.)	375° F	4 –
Filete de salmón (8 oz. pedazos)	375° F	5 –
Bistec de salmón (8 oz.)	400° F	7 –
Camarones	400° F	3 –

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
SANDWICHES			
Sandwich de queso prensado	350° F	2 – 3 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sandwich se dore por fuera
Sandwich de queso prensado con tomate, atún, jamón o tocino	350° F	3 – 4 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sandwich se dore por fuera
Wraps	350° F	2 – 3 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el wrap se dore ligeramente

POR FAVOR NOTE: Para asegurar que su comida esté completamente cocinada, la USDA recomienda las siguientes pautas: Utilizar un termómetro para carnes, insertarlo en el centro de los alimentos que está cocinando para probar si están bien hechos; asegurar que el termómetro no toque el hueso, ni las placas de la parrilla.

ALIMENTOS A COCINAR	TERMINO MEDIO		BIEN COCINADO	
	160° F	71° F	170° F	77°C
Carne / Cordero / Ternera				
Pechuga de pollo			170° F	77°C
Muslo de pollo			180° F	82°C
Cerdo			160° F	71°C
Carnes y aves cocinadas a recalentar			165° F	74°C

TABLA PARA ASAR FRUTAS Y VEGETALES

La siguiente tabla debe usarse como guía solo para alimentos que se cocinan en una parrilla. (No llene la parrilla con demasiados alimentos. El tiempo de cocción depende del tipo de alimento y del grosor. Use un termómetro de cocina para verificar la temperatura interna de los alimentos. Inserte el termómetro en el centro de los alimentos y asegure el cuidado de no tocar la placa de la parrilla.) Revise los alimentos periódicamente para evitar que se cocinen demasiado.

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárragos	
Ají pimiento, de varios colores picados en aros de ½-pulgada	
Hongos, en rebanadas gruesas	
Tajadas de cebolla, ½ pulgada	
Tajadas de papa, ½ pulgada	
Hongos Portobello, de 3 pulgadas de diámetro	
Tajadas de calabacín, ½ pulgada	
Tajadas de piña fresca, ½ pulgada	
Tajadas gruesas de naranja fresca	

CONSEJOS AL ASAR

- Para prevenir pérdida de calor y promover una cocción uniforme, asar con frecuencia.
- No llene la unidad demasiado; la misma parrilla puede cocinar más fácilmente.
- Al cocinar un alimento por primera vez, revise el tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el tiempo.
- Si cocina más de un pedazo de comida, asegure el grosor.
- Recuerde que cómo la parrilla cocina por el lado exterior. Asegure ser más corto de lo que espera. Manténgala caliente para cocinar más.
- Para aumentar el sabor, añada sazones se los alimentos antes de cocinar.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha (**vea la ilustración D**). Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la plancha; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel o esponja para evitar que la grasa gotee sobre la superficie de trabajo al retirar las placas.

3. Retire las placas según se indica en la sección COMO USAR (**vea las ilustraciones B y C**). Para limpiar las placas de la parrilla, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

5. Vuelva a instalar las placas de la parrilla (**vea las ilustraciones B y C**), y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la plancha.

Nota: Las placas removibles de la parrilla se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la plancha en una máquina lavaplatos, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente del lavavajillas puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la plancha. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

6. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la plancha.

Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su plancha; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.

7. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la plancha en agua ni en ningún otro líquido.

8. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la plancha, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la plancha por el tirador al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la plancha esté limpia y seca antes de almacenarla.
- Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente cerrados y trabados antes de almacenar la plancha. Esto le permite almacenar la plancha en posición vertical.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completa antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.

La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el Electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione y que el botón de funcionamiento (🔌) esté en la posición de encendido (I).
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque la placa inmediatamente después de lavarla.

RECETAS

CHURRASCO

1 cda. mezcla de sazón Adobo
 1 cda. cebolla seca finamente picada
 ½ cda. escamas de pimienta seca
 ½ cda. pimienta con ajo
 ¾ lb. bistec de falda de res
 Precaliente la parrilla a 425° F.

En un tazón pequeño, combine los condimentos y los lados del bistec. Refrigérela mientras se prepara. Cocine de 3 a 5 minutos, hasta el punto deseado. Corte en tiras para servir.
 Rinde 2 porciones.

CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON S

½ taza de mango fresco cortado en cubitos
 ½ taza de piña fresca cortada en cubitos
 ¼ taza de chalote picado
 ¼ taza de pimienta roja cortado en cuadrados
 2 cda. perejil italiano picado
 1 cda. de azúcar
 ½ cda. pimienta de ajo
 ¼ cda. comino molido
 ¼ taza de jugo de lima fresco
 4 chuletas de cordero, cortadas alrededor (alrededor de 1 lb.)
 Aceite de oliva
 ¼ cda. sal kosher
 1/8 cda. pimienta de ajo
 Precaliente la parrilla a 425° F.

Combine los primeros 9 ingredientes en un tazón y mezclarlos. Cúbralos y colóquelos a un lado. Unte las chuletas con aceite de oliva y sazone con pimienta de ajo. Coloque las chuletas sobre la parrilla. Cierre la parrilla y cocine las chuletas por el tiempo que desee.
 Retire las chuletas al plato de servir. Sirva.
 Prepara 4 porciones.

CROQUE MONSIEUR A LA FOREMAN

¼ taza sustituto de huevo " Egg Beaters "

¼ taza leche

¼ cda. sal

4 rebanadas de pan blanco

1 cda. mostaza con miel

4 oz. tajadas de jamón

4 oz. queso suizo en lascas

4 oz. tajadas de pavo

Precalente la parrilla a 350° F.

Combine el sustituto de huevo, la leche y la sal dentro de un molde de vidrio poco hondo para hornear; mezcle bien.

Coloque dos rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, y unte la mostaza con miel. Cubra cada rebanada con jamón, queso y pavo. Cubra con el pan restante.

Sumerja los sándwiches en la mezcla de huevo y voltéelos para cubrir ambos lados.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH ASADO DE JAMÓN CON PIÑA

¼ taza conserva de piña

¼ taza melocotones enlatados, picados

1 cda. jengibre caramelizado, picado finamente

4 rebanadas pan de masa agria

4 oz. jamón, en tajadas finas

4 oz. queso brie, tajado

2 cdas. mantequilla derretida

Precalente la parrilla a 350° F.

En un tazón pequeño, combine la conserva, el melocotón y jengibre; ponga aparte. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan.

Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de piña. Cubra cada rebanada con el jamón y el queso. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

ENROLLADO DE PAVO CON SALSA

¼ taza salsa envasada

1 cda. cebolla morada, picada finamente

1 cda. cilantro picado

2 tortillas de harina con sabor a tomate

4 oz. pavo en tajadas

4 oz. queso tipo Monterey Jack con chile

Precalente la parrilla a 350° F.

En un tazón pequeño, combine la salsa, la

Coloque las envolturas sobre la tabla de cortar, y unte el centro. Cubra cada una con el pavo y el queso. Coloque la orilla hacia abajo sobre la parrilla precalentada y cocine 2 minutos o hasta que el sándwich esté dorado.

Rinde 2 sándwiches.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas r gratis al número "800" que aparece en la el producto al establecimiento de compra fabricante ni lo lleve a un centro de servicio que aparece en la cubierta de este manual

Dos años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o C

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de no se responsabiliza por ningún costo producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha origin

¿Qué clase de asistencia recibe el consu

- El consumidor recibe un producto de n fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comp
- Se puede visitar el sitio web de asiste www.prodprotect.com/applica, o se p 1-800-231-9786, para obtener informac
- Si necesita piezas o accesorios, por fa

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados po
- Los daños ocasionados por el mal uso
- Los productos que han sido alterados
- Los productos utilizados o reparados f
- Las piezas de vidrio y demás accesorio
- Los gastos de tramitación y embarque producto
- Los daños y perjuicios indirectos o inc observe que algunos estados no perm daños y perjuicios indirectos ni incid podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con es

- Esta garantía le otorga derechos legal tener otros derechos que varían de un



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

2009/9-23-35E/S